





# Sernik złota rosa



Autor: **kulinarneprzygody**  
Przepisów: 277 Ocena: 13959

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- Ciasto:
- Masło 200 g lub margaryna 250 g
- Mąka 2 szklanki
- Cukier 1/2 szklanki
- Żółtka 3
- Proszek do pieczenia 1 i 1/2 łyżeczki
- Cukier z wanilią łyżeczka
- Masa serowa:
- Twaróg z wiaderka 1 kg
- Cukier szklanka
- Żółtka 4
- Jajka 2
- Mleko 2 szklanki
- Budyń śmietankowy 2
- Olej 1/2 szklanki
- Pianka:
- Białka 7
- Cukier 1/2 szklanki

## Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy masło, cukier, żółtka, proszek do pieczenia oraz cukier waniliowy i zagniatamy szybko ciasto.

Dużą blaszkę o wymiarach 25x40 cm wykładamy papierem do pieczenia. Przygotowane ciasto rozkładamy na blaszce.

Kolejno przygotowuje masę serową. Do miski wsypujemy cukier, żółtka oraz jajka i miksujemy do połączenia się składników. Dodajemy budyń, mleko oraz olej i ponownie miksujemy krótko. Dodajemy twaróg i miksujemy. Tak przygotowaną masę serową przelewamy na przygotowany wcześniej spód. Pieczemy ok. 45 minut. w temperaturze 170 stopni z termoobiegiem.

W tym czasie białka ubijamy na sztywno. Pod koniec ubijania dodajemy partiami cukier. Po każdym dodaniu miksujemy ok. 20-30 sekund i dopiero dodajmy kolejną porcję cukru.

Sernik po upływnie 45 minut wyciągamy na chwilę z piekarnika i wykładamy delikatnie ubite białka. Pieczemy jeszcze ok. 10-15 minut w temperaturze 150 stopni. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: